

Indice analitico delle ricette

Antipasti

- Crostini Alta Maremma 120
- Freghe d'inverno 120
- Salvia frita 142

Pizze e focacce

- Pane fritto 175
- Roschette 79

Primi piatti

- Batuffoli 144
- Bavettine sul pesce 145
- Bordatino 135
- Cannelloni mare 153
- Cuscussù 88
- Favetta 139
- Gramigna al verde rustico 124
- Maccheroni al sugo contadino 117
- Minestra di patate 88
- Minestra sulla palla 141
- Minestrone alla livornese 170
- Pappa 174
- Pappardelle al cinghiale 125
- Pasta e ceci 144
- Penne al favollo 149
- Riso all'“Antico Moro” 151
- Riso alla scogliera 152
- Riso al nero di seppia 152
- Riso con fagioli rossi 165
- Risotto con le seppie all'elbana 150
- Spaghetti agli scampi 147
- Spaghetti alla “Barcarola” 147
- Spaghetti alla corsara 148
- Spaghetti alle “cee” 66
- Spaghetti alle zighe 146
- Spaghetti maremmani 119

- Timballo di maccheroni alla livornese 154
- Topini al ragù di carne 143
- Zuppa d'arselle 153
- Zuppa di chiocchie e di chiocchie scappate 122
- Zuppa di fosso 111
- Zuppa di verdure e fagioli 149

Pesci

- Acciughe alla povera 141
- Acciughe fritte 155
- Acciughe in bianco 155
- Baccalà alla livornese 17
- Baccalà con i porri 21
- Baccalà con le erbe 19
- Baccalà fritto 18
- Baccalà in agrodolce 20
- Baccalà sotto il pesto 20
- Boghe al pomodoro 140
- Cacciucco alla livornese 41
- “Cee” alla salvia 64
- Datteri ripieni 161
- Fragoline fritte 51
- Gamberoni in guazzetto 158
- Impannata di pesce 93
- Orate fredde all'Ardenza 170
- Ostriche alla livornese 169
- Palombo alla livornese 163
- Pesce cappone alla livornese 160
- Polpettine di baccalà 20
- Polpo alla marinara 157
- Ragno alla Larderel 169
- Salacchino in umido 174
- Sarde alla Peyron 158
- Sburrita di baccalà 21
- Seppie alla parigina 162
- Seppie con bietola 160
- Seppie e datteri 159
- Spiedino di gamberi e totani 162
- Stoccafisso alla basso porto 22
- Stoccafisso all'acciugata 23
- Stoccafisso alla livornese 22
- Stoccafisso con le trippette 24

- Timballo di murena alla Pancaldi 170
- Tonno alla livornese con piselli 161
- Tonno "briao" 157
- Triglie al cartoccio 51
- Triglie alla livornese 50
- Triglie alla mosaica 90
- Triglie fritte 50
- Zerri sotto il pesto 140

Piatti di mezzo

- Agnello in fricasea 164
- Chioccioline alla nepitella 156
- Chioccioline in tegame 109
- Colombacci inteneriti 112
- Francesina 137
- Frittata di aglietti selvatici 174
- Frittata di vitalbini 175
- Inno di Garibaldi 136
- Panzanella 163
- Pasticcini di carne 90
- Picchiante con le patate 137
- Polpette alla livornese 167
- Polpettine in bianco 92
- Stracotto toscano 119
- Torta di ceci 165

Pollame e cacciagione

- Cinghiale in salmì 126
- Cinghialotto rimediato 105
- Costolette di cinghiale "impallinate" 124
- Crostini di coglionella 106
- Fagiano alla diavola 127
- Lepre in salmì 127
- Oca arzilla 113
- Pollo ripieno in galantina 89
- Testa di cinghiale alla castagnetana 103
- Tordi alla salvia 126
- Tordi secondo natura 108

Verdure

- Carciofi ripieni 92
- Carciofi ritti 164
- Cavolo strascicato 138

- Coppette di carciofo alla leopoldina 121
- Fagioli con cotenne 139
- Fagioli cotti sotto la bietola 91
- Insalata di foglie di baccelli e acetini 174
- Patate rifatte 142
- Peperonata 167
- Stufato di fave e carciofi 91

Dolci, frutta e formaggi

- Bollo 76
- Budino di mandorle e cioccolato 98
- Castagnaccio 77
- Chicchi di menta 79
- Ciambella all'anice 75
- Frati 78
- Frittelle di farina dolce 76
- Haroseth 96
- Marzapane 93
- Pan di miele 95
- Ricotta "briaa" 168
- Roschette di Pasqua 97
- Roschette di Purim 97
- Scodelline 99
- Scodelline di cioccolato 99
- Stacciata alla livornese 74
- Torta d'azzima 96
- Uova filate 99
- Vera bocca di dama 98

Salse

- Zimino di bietole e fagioli 120

Conserve e marmellate

- Cotognata per Rosh-ha-Shanà e per Kippur 95

Liquori, tisane e altre bevande

- "Persiana" 81
- Ponce alla livornese 80